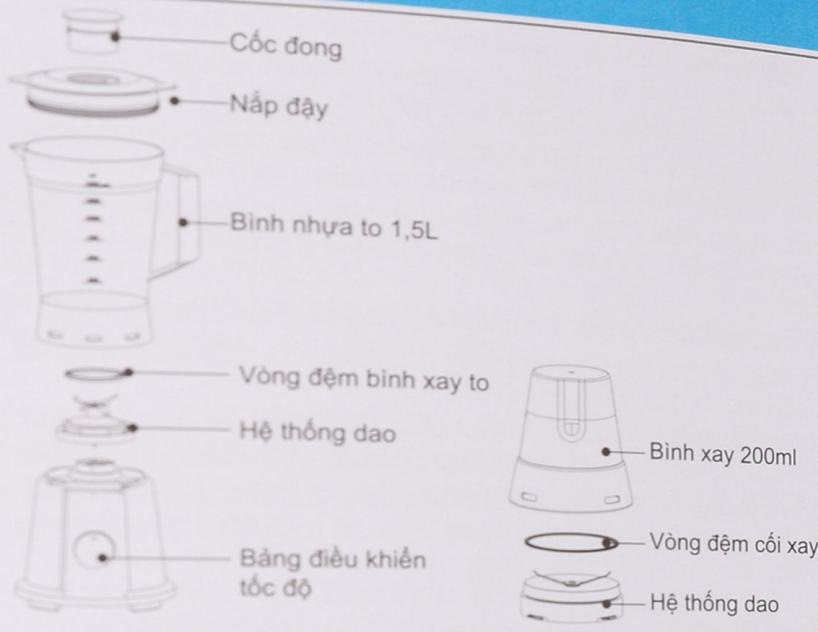
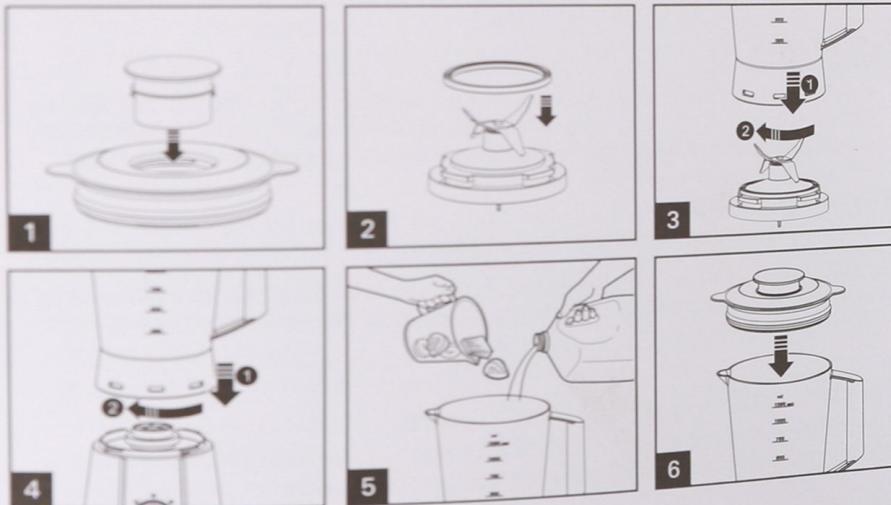


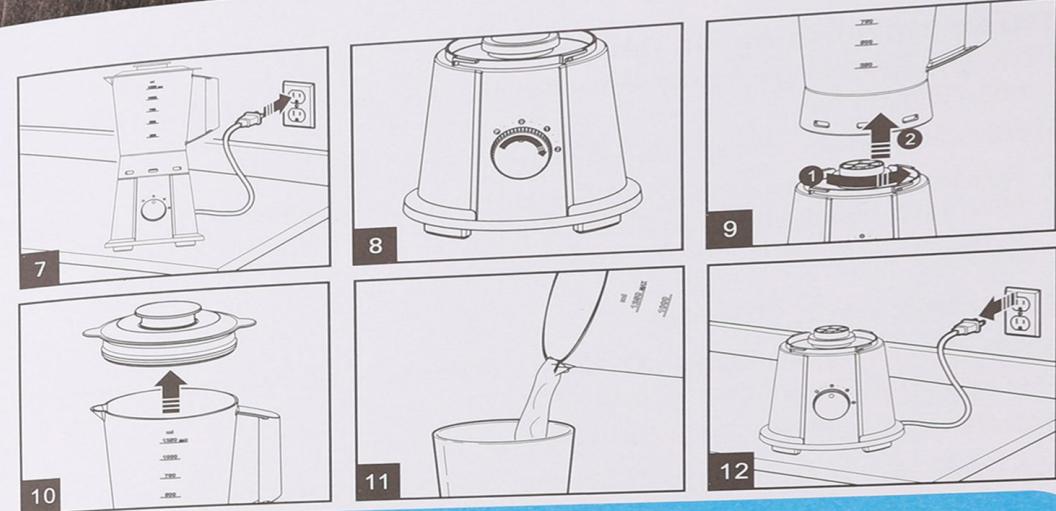
## Các bộ phận và tính năng



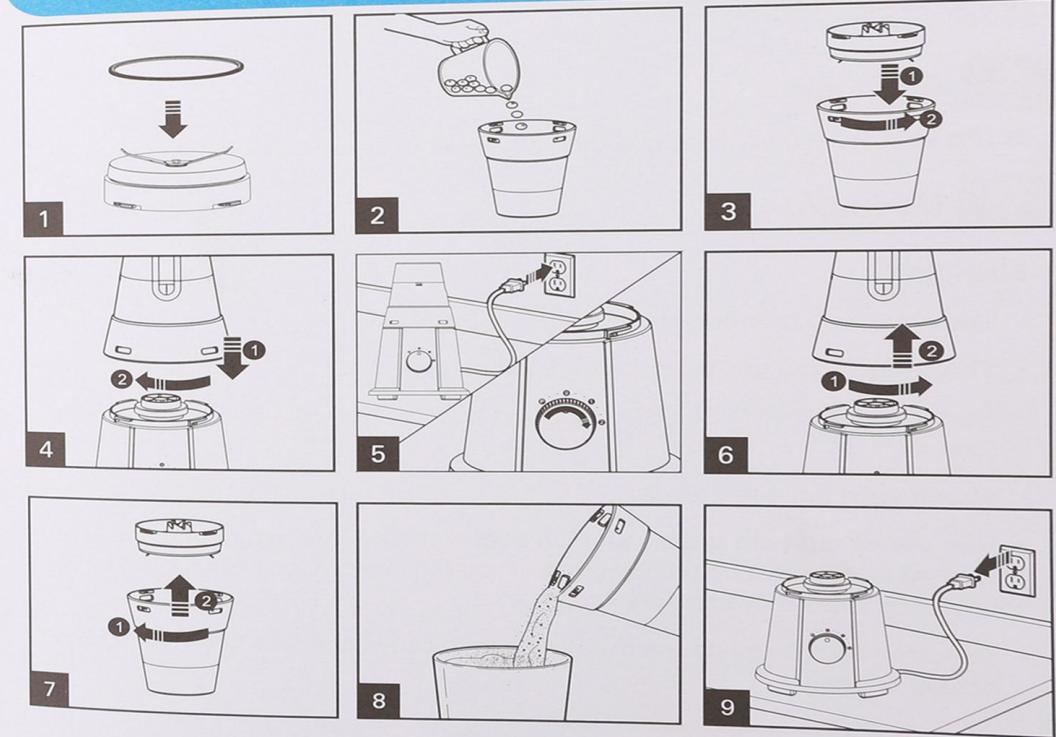
## Cách sử dụng máy xay sinh tố



-3-



## Cách sử dụng máy xay sinh tố



-4-

## Trước khi sử dụng lần đầu

- Trước khi sử dụng máy xay sinh tố lần đầu tiên, loại bỏ bất kỳ vật liệu bao bì và nhãn khuyến mại.
- Hãy cẩn thận khi cầm lưỡi dao vì chúng rất sắc.
- Rửa bộ phận bình xay, nắp đậy, lưỡi dao bằng nước xà phòng ấm bằng vài mèm. Rửa sạch và lau khô. Tất cả các bộ phận (trừ thân động cơ) có thể được rửa trong máy rửa chén, trên kệ trên.

## Các chức năng (Tốc độ)

**KIỂM SOÁT TỐC ĐỘ ĐỘNG CƠ**- Nhiều công thức chế biến tốt nhất với sự kết hợp của tốc độ với việc sử dụng chế độ xung.

**PULSE**- Lực mạnh trong thời gian ngắn.

**CẮT (tốc độ 1)** - Tốc độ thấp để kết hợp nhiều thực phẩm mỏng với chuyển động gấp, và tốt cho việc kết hợp các thành phần ướt và khô.

**LÀM LÒNG (tốc độ 2)** - Tốc độ cao lý tưởng để làm vỡ các thành phần để tạo ra nước đá và các hỗn hợp xay mịn khác.



### Cảnh báo

Nước nóng có thể nổ trong quá trình xay. Không xay các chất lỏng nóng.



### Mẹo nhỏ

#### BÌNH XAY

- Chạy máy xay chỉ trong khoảng thời gian thích hợp.
- Không được xay các thành phần quá thời gian.
- Sử dụng chế độ P (PULSE) khi thức ăn quá đặc hoặc khô để lưu thông trong bình xay.
- Không vượt quá mức tối đa.
- Nếu bất kỳ chất ẩm hoặc chất lỏng xuất hiện trên thân máy trong quá trình xay, tắt máy xay và rút phích cắm ra. Tháo bình xay và lau thân máy ngay lập tức bằng khăn khô hoặc khăn giấy.
- Số lượng viên đá tối đa mà máy xay sinh tố có thể chế biến là 8 viên từ khay đá tiêu chuẩn.

- Sử dụng chế độ P (PULSE) cho thực phẩm chỉ cần những lực ngắn như cắt hạt và nghiền đá.
- Khi xay đồ uống với đá hoặc trái cây đông lạnh, sử dụng chế độ P (PULSE) để xay ngắn.
- Hỗn hợp đặc nhồi hiệu quả hơn nếu bình xay quá dày.
- Không sử dụng dụng cụ bằng kim loại, vì chúng có thể làm hỏng lưỡi dao hoặc bình xay.
- Không xay một hỗn hợp đặc lâu hơn 10 giây. Đối với các chức năng xay thông thường, không xay lâu hơn 1 phút cùng một lúc. Nếu bạn cần xay lâu hơn, tắt máy xay và khuấy các thành phần trước khi bắt đầu lại. Điều này sẽ giúp bảo vệ động cơ khỏi hao mòn.
- Máy xay sẽ không nhào bột, hoặc nghiền khoai tây.
- Khi xay các nguyên liệu ẩm, không đặt nhiều hơn 2 bình xay tại một thời điểm.
- Không xay các thành phần nóng hoặc đang sôi. Để thực phẩm nguội đến trạng thái ấm trước khi cho vào trong máy xay sinh tố. Điều này giúp bảo vệ thiết bị khỏi bị bùng hơi nước đột ngột có thể gây ra bể nắp.
- Nếu xay các nguyên liệu ẩm, đặt một cái khăn lên trên nắp đậy và giữ chắc.



### Mẹo nhỏ

#### Hệ thống bảo vệ quá tải

- Thời gian chạy máy không được quá 2 phút. Sau khi tắt máy, cần để cho máy đang nóng hạ xuống đến nhiệt độ phòng.
- Đường MAX thường là một chỉ báo tốt để tránh tải nặng quá mức, tuy nhiên một số sự kết hợp đặc biệt của các thành phần vẫn có thể làm quá tải động cơ. Nếu động cơ có vẻ quá tải hoặc chạy chậm, chỉ xay 10 giây một lần, hoặc giảm lượng thành phần sử dụng. Thêm nước cũng có thể giúp làm loãng hỗn hợp đặc.



### Lưu ý

- Không chế biến thực phẩm nóng hoặc chất lỏng trong máy xay.
- Không bảo quản thực phẩm hoặc chất lỏng vào bình xay.
- Tránh va chạm hoặc làm rơi máy xay.

## Biểu đồ pha trộn

Thực phẩm	Chuẩn bị	Số lượng	Các chức năng (Tốc độ)	Thời gian
Sinh tố	Sữa, trái cây, sữa chua, kem	Tối đa 800ml	Cắt (tốc độ 1); Làm lỏng (tốc độ 2)	60 giây
Đá hoặc hoa quả đông lạnh	Thực phẩm đông lạnh không lớn hơn khay tiêu chuẩn	Tối đa 8 miếng	Xung; Làm lỏng (tốc độ 2)	60 giây
Súp xay	Hạt đến nhiệt độ phòng	800ml	Cắt (tốc độ 1)	50-60 giây
Cối xay	Hạt cà phê	50g	tốc độ 2	30 giây

Ví dụ: 600g cà rốt cắt thành khối lập phương 2cm và ngâm trong nước trong 24 giờ + 900g nước



### Lưu ý

- Biểu đồ pha trộn này chỉ nên được sử dụng như một hướng dẫn.

## Xử lý sự cố

Động cơ không hoạt động hoặc lưỡi dao không xoay	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiểm tra xem phích cắm đã được cắm đúng cách vào ổ cắm điện.</li> </ul>
Thực phẩm lỏn nhão hoặc không đều	<ul style="list-style-type: none"> <li>Điều này có thể xảy ra khi quá nhiều thực phẩm đang được xay cùng một lúc. Hãy thử xay một lượng nhỏ hơn, và xay thành nhiều mẻ nếu cần thiết.</li> <li>Các thành phần có thể quá to. Hãy thử cắt thành miếng nhỏ hơn. Đảm bảo kết quả tốt nhất, các thành phần nên được cắt không lớn hơn 2cm.</li> </ul>
Thực phẩm cắt quá nhỏ hoặc quá lỏng	<ul style="list-style-type: none"> <li>Thử xay trong thời gian ngắn hơn. Sử dụng chế độ P (PULSE) để kiểm soát thực phẩm dinh.</li> </ul>
Thực phẩm gắn vào lưỡi dao và bình xay	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hỗn hợp có thể quá đặc. Hãy thử cho thêm nước, chế độ xung, và/hoặc sử dụng một tốc độ chậm hơn để xay.</li> </ul>
Máy xay dừng đột ngột trong khi sử dụng	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chúng tôi khuyên bạn nên chia thành các mẻ nhỏ khi xay, hoặc cắt các thành phần thành các miếng nhỏ hơn.</li> </ul>

## Bảo quản và làm sạch



### Cảnh báo

**Cần trọng:** Lưỡi dao trong bình xay rất sắc. Hãy cẩn thận khi làm sạch.

Rút dây điện ra khỏi ổ cắm sau khi sử dụng vì lý do an toàn.

**Bình xay, lưỡi dao và nắp đậy:** Tránh để cho thực phẩm dư thừa để thiết bị khô ráo. Làm theo các bước sau ngay sau khi sử dụng:

- Rửa phần lớn thực phẩm dư thừa ra khỏi bình xay, lưỡi dao và nắp đậy.
- Rửa bằng tay trong nước ấm, nước xả phòng nhẹ và miếng bọt biển không mài mòn.

**Thân máy:** Đảm bảo thân máy, lưỡi dao và nắp đậy là khô hoàn toàn. Lau sạch các thực phẩm thừa trên dây điện.

**Chất tẩy rửa:** Không sử dụng miếng hoặc chất tẩy rửa mài mòn trên thân máy hoặc bất kỳ bộ phận nào của máy xay, vì chúng có thể làm xước bề mặt. Chỉ sử dụng nước ấm xả phòng bằng vải mềm.

**Máy rửa bát:** Bộ phận bình xay, nắp đậy và lưỡi dao có thể được rửa trong máy rửa chén trên kệ trên.

**Các vết bẩn thực phẩm cứng đầu và mùi hôi:** Các thực phẩm có mùi như rau thì là và rau mùi, và một số loại rau như cà rốt có thể để lại mùi hoặc vết bẩn.

Để loại bỏ, đổ nước ấm xả phòng và vặn nút MAX. Đặt bên cạnh ngâm trong 5 phút. Sau đó rửa bằng chất tẩy nhẹ và nước ấm, rửa sạch kỹ và lau khô kỹ. Bảo quản bình xay có nắp đậy.

**Bảo quản:** Bảo quản máy xay thẳng đứng với bình xay được lắp trên thân máy, hoặc đặt bên cạnh nó. Không đặt bất cứ thứ gì trên nắp đậy. Đảm bảo không khí lưu thông, mở nắp ra.

## Bảo hành có thời hạn

Đây là bảo hành duy nhất cho sản phẩm này và thay cho bất kỳ bảo hành hoặc điều kiện khác.

Sản phẩm này được bảo hành khi không có lỗi về vật liệu và tay nghề trong khoảng thời gian một (1) năm kể từ ngày mua. Trong thời gian này, biện pháp khắc phục độc quyền của bạn là sửa chữa hoặc thay thế sản phẩm này hoặc bất kỳ thành phần nào bị phát hiện khiếm khuyết theo lựa chọn của chúng tôi; Tuy nhiên, bạn có trách nhiệm đối với tất cả các chi phí liên quan đến việc trả lại sản phẩm cho chúng tôi và chúng tôi trả lại sản phẩm hoặc bộ phận theo bảo hành này cho bạn. Nếu sản phẩm hoặc bộ phận không còn nữa, chúng tôi sẽ thay thế bằng một sản phẩm tương tự có giá trị bằng hoặc cao hơn.